

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGANTAR	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
HALAMAN PENGESAHAN	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	1
DAFTAR TABEL.....	3
DAFTAR GAMBAR.....	4
DAFTAR LAMPIRAN.....	5
I. PENDAHULUAN	8
1. Latar Belakang	8
2. Tujuan	10
3. Manfaat	10
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	11
1. <i>Spirulina platensis</i>	11
2. Es Krim	11
3. Kerusakan pada Es Krim	13
4. Umur Simpan	14
5. Metode penentuan umur simpan.....	14
III. METODE PENELITIAN	16
1. Alat dan Bahan.....	16
2. Tata Laksana Penelitian	16
2.1. Pemilihan Panelis Terlatih	18
2.2. Pembuatan Es Krim.....	18
3. Rancangan Penelitian.....	21
4. Analisis yang Dilakukan	22
4.1. Analisis Fisik.....	22
4.2. Analisis Sensoris	22
4.3. Analisis Antioksidan	24
4.4. Analisis Kimia	25
4.5. Analisis Data	27
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	29
1. Analisis Fisik	29
1.1. <i>Melting Rate</i>	29
1.2. Stabilitas Emulsi.....	31
2. Analisis Sensoris.....	33
2.1. Parameter Aroma	33
2.2. Parameter Rasa.....	35
2.3. Parameter Tekstur	39
2.4. Parameter Warna.....	49



3. Analisis Kimia	50
4. Analisis Antioksidan.....	52
5. Penentuan Parameter Kritis Penduga Umur Simpan	53
6. Pembahasan Umum	57
V. KESIMPULAN DAN SARAN	59
Daftar Pustaka.....	60